

フロム蔵王スイーツセレクション

通販専用商品

(表示サイズ: 幅 × 奥行 × 高さ)

 <p>蔵王チーズとギリ産のクリームチーズをブレンドしてしっとり焼き上げたニューヨークタイプの濃厚チーズケーキ</p> <p>濃厚チーズケーキ 4号(直径12cm) (箱) 145mm × 155mm × 55mm</p>	 <p>蔵王産チーズで作ったレアチーズケーキの上に、薄くスライスした桃を花びらのようにデコレーションした美しい桃のレアチーズケーキ</p> <p>桃のレアチーズケーキ4号 4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm</p>	 <p>蔵王産のチーズで作ったレアチーズケーキに、ピスタチオクリームをのせたこだわりのレアチーズケーキ</p> <p>ピスタチオレアチーズ 4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 60mm</p>	 <p>宮城県産「仙台いちご」をたっぷり使い、果肉もちりばめた宝石箱のようないちごのレアチーズケーキ</p> <p>苺のジュエリーチーズ 4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm</p>	 <p>ベークドチーズケーキの上に、レアチーズを重ね、全体をスポンジケーキそぼろでふんわり包み込んだ、2つの味が同時に楽しめる</p> <p>ドゥーブルフロマーージュ4号 4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm</p>
 <p>表面をこんがりキャラメリゼして、中はしっとりなめらかに焼き上げたバスク風のチーズケーキ。キャラメリゼの香ばしさが絶妙なおい</p> <p>バスク風チーズケーキ4号 4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm</p>	 <p>サクサクのグラハムクッキーの上に、蔵王産のチーズで濃厚なベークドチーズケーキを載せたニューヨークスタイルのチーズケーキ</p> <p>NYチーズケーキ・トライベッカ 4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm</p>	 <p>クッキーを下に敷いた上にクリームチーズを乗せて焼き上げたタルトタイプのベークドチーズケーキ。上にはサワークリームをトッピング</p> <p>ずっしりタルフロマーージュ 6号(直径17cm) (箱) 210mm × 210mm × 72mm</p>	 <p>クリームダイヤモンドの上に紅玉りんごのプレザーブをたっぷり載せて焼き上げたこだわりのアップルパイ</p> <p>フレンチアップルパイ7号 7号(直径21cm) (箱) 253mm × 253mm × 80mm</p>	 <p>スポンジケーキの上にカスタードクリームとホイップクリームを重ね、更にマロンクリームで包みました。上に大粒の渋皮付きの栗を</p> <p>魅惑のモンブラン 5号(直径15cm) (箱) 184mm × 184mm × 78mm</p>
 <p>アーモンドブラリネのバタークリームとガナッシュクリーム、ビスキュイショコンドを交互に7層に重ねた味わい深いチョコレートケーキ</p> <p>オペラ4号 4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm</p>	 <p>チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを何層にも重ね、その上からロトけの良いクーベルチュールをコーティングしたチョコ</p> <p>ザッハトルテ4号 4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm</p>	 <p>チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを何層にも重ね、その上からロトけの良いクーベルチュールをコーティングしたチョコ</p> <p>極上のザッハトルテ5号 5号(直径15cm) (箱) 184mm × 184mm × 78mm</p>	 <p>本格的なバタークリームその他、アーモンドプードルやジャンドゥーヤなど厳選した原材料を使ってしっとり深いコクのあるおいしさ</p> <p>仙臺けやきロール4号 4号(直径12cm) (箱) 135mm × 135mm × 55mm</p>	
 <p>グラハムクッキーの上に、蔵王産のチーズで濃厚なベークドチーズケーキを載せたブリックタイプのニューヨークチーズケーキ</p> <p>ブリック・NYチーズケーキ 230mm × 45mm × 40mm (箱) 260mm × 70mm × 60mm</p>	 <p>ベークドチーズケーキの上に、レアチーズを重ね、スポンジケーキそぼろをトッピングした、2つの味が同時に楽しめるチーズケーキ</p> <p>ブリック・ドゥーブルフロマーージュ 230mm × 45mm × 45mm (箱) 260mm × 70mm × 60mm</p>	 <p>ココアのスポンジとチョコレートクリームを交互にも重ねたブリック(レンガ型)タイプのチョコレートケーキ</p> <p>ブリック・ショコラ 230mm × 45mm × 45mm (箱) 260mm × 70mm × 60mm</p>	 <p>スポンジとホイップクリームを交互に重ね、上部にマロンクリームと渋皮付きの栗をトッピングしたブリックタイプのモンブラン</p> <p>ブリック・モンブラン 230mm × 45mm × 45mm (箱) 260mm × 70mm × 60mm</p>	 <p>ミックスドライフルーツを洋酒に1か月以上も漬けて焼上げた、ずっしりと重い英国伝統のフルーツケーキ</p> <p>ブリック・フルーツケーキ 200mm × 40mm × 30mm (箱) 260mm × 70mm × 60mm</p>
 <p>国産マスカルポーネをつかった、ふわふわとろ～りのティラミスロールケーキです。ココアとエスプレッソの苦味がきいた大人の味</p> <p>ティラミスロール 165mm × 80mm × 65mm (箱) 210mm × 110mm × 90mm</p>			 <p>蔵王チーズを使ってふわふわに焼き上げたスフレチーズに、生クリームを詰めたとろけるようなチーズケーキ</p> <p>天使のスフレチーズ</p>	